

TERRAGENS SANGIOVESE DI ROMAGNA D.O.C. SUPERIORE

SANGIOVESE DI ROMAGNA D.O.C. SUPERIORE

Zona dei vigneti: zona collinare medio-alta della Romagna, fra Forlì e Faenza.

Terreni: argillosi, generalmente calcarei.

Vitigni: Sangiovese (vari cloni).

Età dei vigneti: 5-20 anni.

Tecniche di allevamento: cordone e guyot.

Produzione: 7 t/ha. la produzione per pianta viene limitata a 2 kg.

Periodo della vendemmia: al momento della massima maturazione, manualmente, in piccole casse.

Vinificazione: la fermentazione alcolica viene realizzata in un recipiente di acciaio ad una temperatura di 28°-32°C; il mosto e le bucce degli acini vengono mantenuti a contatto per 15-18 giorni; la fermentazione malolattica termina questo processo.

Invecchiamento: in parte in botti e in parte in barrique di puro rovere francesi.

Data di commercializzazione: dopo il 1° di aprile l'anno successivo alla vendemmia.

Alcool: 13% vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, profumo intensamente fruttato con sfumature di ciliegia, violetta e marmellata di frutta, il tutto bilanciato da gusto di vaniglia e cacao;

il sapore è armonioso, secco e vellutato, profondo a metà palato con gusto lungo.